Trocknen an der Luft

Vorgerichtetes Obst (wie Apfelstücke oder -ringe), die geputzten Pilze, abgefädelte, leicht abgewellte, grüne Bohnen können auf Fäden gezogen werden. Man hängt alles an einen schattigen Ort (Balkon, offene Fenster, wo Gegenzug ist). Man kann das Obst und Gemüse auch auf Tüchern oder weißem Papier ausbreiten, muß dann aber häufig wenden. Wird das Trocknen an der Luft durch Regenwetter unterbrochen, so setzt man es auf Trockenhorden auf dem Herde oder im Backofen fort.

Trocknen im Backofen

Die Backbleche werden mit hellem Papier belegt. Das Trockengut darf nicht übereinander geschichtet werden, damit die Feuchtigkeit gut verdunsten kann. Die Backofenwärme darf nur mäßig sein und die Tür nicht geschlossen werden, weil die feuchte Luft entweichen muß. Das Trockengut muß auch hier oft gewendet werden.

Trocknen auf der Gasflamme

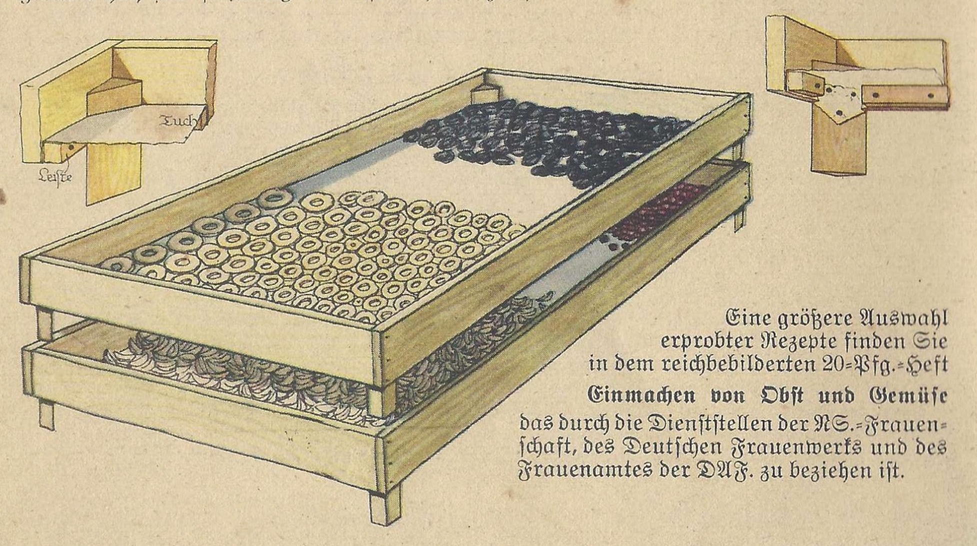
In Ermangelung eines Backofens ist auch das Trocknen auf der Gasflamme möglich. Man bereitet sich aus einer Kiste (ohne Deckel und Boden) einen Rahmen, der genau über zwei nebeneinanderliegende Kochstellen paßt. Das Maß ist im allgemeinen dafür folgendes:
Höhe 25—40 cm, Breite 23 cm, Länge 56 cm.
Oben in dem Rahmen nagelt man an zwei gegenüberliegenden Seiten eine Leiste ein, damit die obenerwähnten Horden aufliegen können. Man benutzt zum Trocknen nur die kleinste Sparflamme. 5—6 Horden können übereinander gesetzt werden. Man sollte die übereinanderstehenden Horden nicht auswechseln. Die feuchte Luft, die von unten aufsteigt, macht das nach oben gestellte, bereits angetrocknete Dörrgut wieder feuchter, so daß die Gesamttrockenzeit verlängert wird.

Trocknen auf Horden auf dem Herde

Sehr günstig ist auch das Weitertrocknen auf dem Herde. Hier können mehrere Horden übereinanderstehen.
Der Trocknungsprozeß ist beendet, wenn sich das Obst oder Gemüse biegen läßt, ohne zu brechen, und wenn sich beim Zerschneiden innen kein Saft mehr zeigt. Steinfrüchte sind gut, wenn beim Drücken des Fruchtfleisches an der Stielwunde kein Saft mehr austritt.

Aufbewahrung

Am besten kühl und trocken hängend in luftdurchlässigen Säckchen. In der ersten Zeit muß öfter nachgesehen werden, ob der Inhalt trocken bleibt. Hat das Dörrgut Feuchtigkeit gezogen, so muß es weit ausgebreitet noch einmal nachgetrocknet werden. Teile, an denen sich evtl. Schimmel gebildet hat, sind sorgfältig und restlos herauszulesen.



Eine größere Auswahl erprobter Rezepte finden Sie in dem reichbebilderten 20-Pfg.-Heft **Einmachen von Obst und Gemüse** das durch die Dienststellen der NS.-Frauenschaft, des Deutschen Frauenwerks und des Frauenamtes der DAF. zu beziehen ist.

EGGERS

Unsere Vorratshaltung:

- Süßmost und Fruchtsäfte ohne Zucker
- Ganze Früchte ohne Zucker
- Marmeladenbereitung
- Gemüse einkochen und einsäuern
- Gemüse in Essig
- Trocknen von Obst und Gemüse

Die Einmachzeit steht vor der Tür

Rezeptdienst

Herausgegeben vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung, Berlin

Ein gewisser Wintervorrat an Obst und Gemüse ist für die Wirtschaftsführung eines jeden Haushaltes von größtem Vorteil. Trotz der Beschränkung im Zuckerverbrauch und trotz Schwierigkeiten in der Beschaffung oder Ergänzung von Einkochgläsern und Büchsen kann man einen solchen Vorrat auch jetzt beschaffen. Es kommt darauf an, daß man die richtigen Verfahren des Haltbarmachens anzuwenden versteht, vor allem solche, bei denen wenig oder gar kein Zucker erforderlich ist und bei denen man Einkochgläser und Büchsen entbehren kann!

Behandlung von Flaschen, Steintöpfen und Gläsern

Das Reinigen

Flaschen, Steintöpfe und Gläser müssen sorgfältig gereinigt werden. Man spült sie in heißem Sodawasser mit einer einwandfrei sauberen Bürste, wäscht sie in klarem, heißem Wasser nach und läßt sie umgekehrt in einem mit Tüchern ausgelegten Korb an der Luft trocknen.
Korken werden in klarem Wasser ausgekocht und möglichst heiß verwendet.
Gummikappen, Gummiringe für Einmachgläser und die Gummiringe der Flaschen mit Patentverschluß säubert man in recht heißem, klarem Wasser und spült sie nach. Sie bleiben bis zur Verwendung im Wasser liegen.
Einkochgläser müssen einen tadellosen, nicht abgesplitterten Rand und Deckel und einen unbeschädigten, passenden Gummiring haben. Sie werden in Sodawasser gesäubert, heiß nachgespült und auf Tücher gestülpt getrocknet (nicht ausgerieben!).

Das Einfüllen

Alle Gefäße, die heiß gefüllt werden, müssen, damit sie beim Füllen nicht platzen, auf ein mehrfach gefaltetes, feuchtes Tuch gestellt, unbedingt vor Zugluft geschützt und nach dem Füllen mit einem Tuch zugedeckt werden. Bei enghalsigen Gefäßen empfiehlt sich das Einfüllen durch einen gut gesäuberten Trichter.

Das Verschließen

von Flaschen, Gläsern und Töpfen wird im Anschluß an die einzelnen Einmachverfahren jeweils gesondert behandelt.

Die Aufbewahrung

Flaschen, Steintöpfe und Gläser müssen kühl, trocken und luftig in sauberen Räumen aufbewahrt werden. Flaschen mit Korkverschluß liegend, Flaschen mit Gummikappen stehend. Von Zeit zu Zeit muß man nachsehen, ob sich Schimmel gebildet hat. Kleine Schimmelstellen schädigen das Einmachgut nicht, man entfernt sie erst vor dem Gebrauch. **Größere Schimmelstellen** in Gläsern und Steintöpfen **müssen sofort abgenommen werden.** Bei Gläsern und Steintöpfen werden nach Entfernen des Schimmels die Oberfläche des Inhaltes und der Rand des Gefäßes gut mit einem in Weinessig getränkten Läppchen abgerieben. Es empfiehlt sich, das Zubindepapier zu erneuern. Wenn eine dicke Schimmeldecke da war, muß der Inhalt aufgekocht und verbraucht werden. (Bei Flaschen mit größerer Schimmelbildung überhaupt zu empfehlen.) Bei Steintöpfen, deren Inhalt mit einem Stein beschwert wurde, wird von Zeit zu Zeit das Tuch gründlich ausgewaschen, der Stein mit Essigwasser gut gebürstet und mit klarem Wasser nachgespült.

Fruchtsäfte ohne oder mit wenig Zucker

Saftgewinnung durch Dämpfen (Süßmosten)

Im „Flüssigen Obst" bleiben die Werte des frischen, reifen Obstes weitgehend erhalten, es ist also der Gesundheit besonders dienlich. Der Süßmost enthält Fruchtzucker, Mineralstoffe, Wirk- und Schutzstoffe, Fruchtsäuren und Duftstoffe der Früchte. Er eignet sich deshalb vorzüglich als Getränk für Jung und Alt, für Gesunde und Kranke. In der Küche leistet er bei der Herstellung von Suppen, Tunken und Süßspeisen gute Dienste. Darüber hinaus wird der Süßmost bei festlichen Gelegenheiten als erfrischendes und wohlschmeckendes Getränk geschätzt.

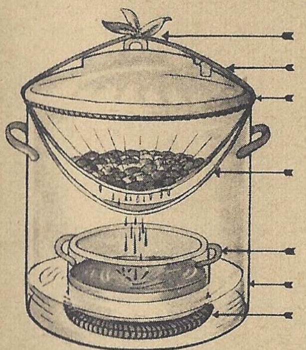
Herstellung

Jede Hausfrau kann sich ihren Vorrat von Süßmost leicht und schnell selbst herstellen, sei es mit den Früchten des eigenen Gartens oder mit Obst, welches billig und reichlich auf dem Markt zu haben ist. Es eignen sich alle Sorten von Beeren- und Steinobst dazu, bis auf Walderdbeeren, die bitter, und Süßkirschen, die allein fade schmecken.

Sachgemäß und sauber muß man zu Werke gehen, aber große Schwierigkeiten gibt es nicht bei der Süßmostbereitung. Ehe das Obst verarbeitet werden soll, muß überlegt werden, ob wir den „Apparat" zum Dampfentsaften vollständig beisammen haben. Anschaffungen werden zwar keine nötig sein, aber es muß alles zusammengesucht, gesäubert und zurechtgestellt werden.
Es werden gebraucht:

1 Kessel oder großer Topf (Waschtopf oder Sterilisiertopf)
1 alter Suppenteller, Drahtuntersatz oder Holzrost
1 Schüssel oder Topf aus Ton, Porzellan oder guter Emaille, möglichst nicht mit Henkel und Schnauze (Tülle), zum Auffangen des Saftes
1 sauber ausgekochtes, durchlässiges Tuch (vor dem Gebrauch durch heißes Wasser ziehen!)
1 angefeuchteter Bindfaden (Kordel)
1 Bogen festes Pergamentpapier (kann notfalls fortgelassen werden), etwas größer als der Topfdeckel, das zwischen Deckel und Früchte gelegt und zum Auffangen des Kondenswassers benützt wird.
1 Korken zum evtl. Verschließen des Thermometerloches
Wasser, das etwa eine Handbreit hoch im Topf stehen soll
1 Trichter, 1 Schöpflöffel, Flaschen, die gründlich gesäubert sind
Korken oder Gummikappen zum Verschließen.

Der Dampfentsafter



das zusammengebundene Tuch
Kork
Pergamentpapier, Bindfaden
Tuch
Topf oder Schüssel zum Auffangen des Saftes
Wasser zum Verdampfen
Untersatz

Die Früchte

werden sauber gewaschen, von allen schlechten Stellen befreit, aber nicht geschält.
Stachelbeeren mit harten Schalen durchsticht man ein paarmal.
Steinobst entsteint man möglichst vorher.
Hagebutten dreht man am Tag vorher durch die Fleisch- oder Rohkostmaschine, gibt auf 5 kg Früchte 3 l Wasser und 400 g Zucker und läßt alles über Nacht kühl stehen.
Kernobst (besonders auch Fallobst) wird besser durch Kaltpressung entsaftet, z. B. in einer Lohnmosterei oder durch kleine Kelterapparate.
In einem Arbeitsgang kann man $2^1/_2$—3 kg Früchte entsaften.

Die Zuckermengen

sind berechnet für vorbereitetes, zerkleinertes Obst. — Der Zucker wird zwischen das Obst gestreut — nur obenauf und unter dem Obst soll kein Zucker liegen. Als sehr gut hat sich bewährt das Obst einige Stunden vor dem Entsaften einzuzuckern, es zieht dann schon Saft.
Ohne Zucker entsaftet man:
Trauben, Pflaumen und Rhabarber, falls letzterer an Stelle von Zitronensaft verwendet werden soll.
50 g Zucker auf 1 kg Früchte rechnet man
bei Erdbeeren, Himbeeren, Süßkirschen, reifen Stachelbeeren.
100 g Zucker auf 1 kg Früchte rechnet man
bei Johannisbeeren, Rhabarber, Sauerkirschen, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Brombeeren, Ebereschen, Hagebutten, Schlehen.



Mischungen

Sehr vorteilhaft ist es, saure und süße Früchte zum Entsaften zu mischen, z. B.

$^2/_3$ Rhabarber — $^1/_3$ Erdbeeren (80—100 g Zucker auf 1 kg Obst),
$^2/_3$ Johannisbeeren — $^1/_3$ Himbeeren (80—100 g Zucker auf 1 kg Obst),
$^1/_2$ Sauerkirschen — $^1/_2$ Süßkirschen (80 g Zucker auf 1 kg Obst).

Die Dauer

des Dampfentsaftens beträgt vom Kochen ab gerechnet 1 Stunde. Während dieser Zeit soll der Kessel nicht geöffnet werden.

Einfüllen des Süßmostes

Man richtet inzwischen alles zum Einfüllen des Saftes vor. Die Korken werden in geschlossenem Topf gut ausgekocht und in einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt beiseite gelegt, damit sie beim Antrocknen wieder etwas fest werden. Die Flaschen müssen ganz besonders gründlich schon am Vortage gespült werden. Man legt sie bis zum nächsten Tage in Wasser, läßt dieses dann auslaufen und legt die Flaschen zum Erwärmen in den Backofen oder füllt sie mit frischem, warmem Wasser und hält sie in einem Wasserbade heiß.

Trichter (mit Laufrinne!) und Schöpfkelle hält man in einem Topf mit kochendem Wasser bereit und legt beides auch während des Ausfüllens immer wieder dorthin zurück.

Sofort nach Ablauf der einstündigen Kochzeit wird der Kessel geöffnet. Deckel mit Tuch und Fruchtrückstand legt man auf eine Schüssel beiseite. Der Saft wird noch heiß in die heißen Flaschen gefüllt (bis 6 cm unter den Rand für Korkverschluß, randvoll für Verschluß mit Gummikappen).

Verschließen der Flaschen

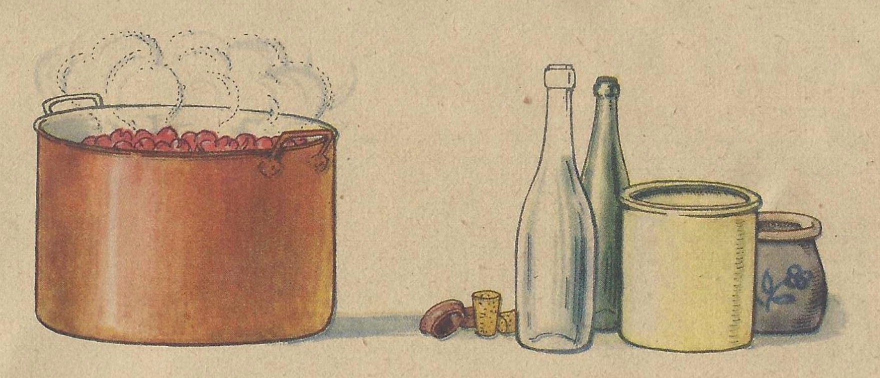
Das Verschließen muß sofort geschehen. Die Korken werden am besten mit einer Korkmaschine in den Flaschenhals eingedrückt, weil sie sehr fest sitzen müssen. (Die durch Auskochen entkeimten Gummikappen werden nach Vorschrift aufgesetzt.) Die mit Korken verschlossenen Flaschen läßt man liegend oder in einem Korb umgestülpt, mit Tüchern geschützt, abkühlen. Auf diese Weise steigt die unter den Korken befindliche Luft durch den heißen Saft hindurch und wird dadurch entkeimt. Nach dem Abkühlen werden Korken und Flaschenhals in flüssigen Flaschenlack oder Kerzenwachs getaucht. Ist beides nicht vorhanden, so empfiehlt es sich, einen Brei aus Talkum und Wasserglas anzurühren und diesen zum Eintauchen zu benutzen.

Aufbewahrung

Die verkorkten Flaschen werden liegend aufbewahrt; Flaschen mit Gummikappenverschluß dürfen nicht liegen, sondern müssen stehend aufbewahrt werden. Der Aufbewahrungsraum muß luftig, kühl und trocken sein.

Die Rückstände

der Früchte im Tuch lassen sich mit etwas Zucker nachgesüßt als Brotaufstrich, zu einer Fruchtsuppe oder Obstgrütze weiterverwenden. Unter Zugabe von etwas frischen Früchten kann man sie auch noch zu einer Marmelade mitverarbeiten.



Saftgewinnung durch Kochen der Früchte

Herstellung des Saftes

Das Obst (rote, weiße, schwarze Johannisbeeren, Holunderbeeren, Brombeeren usw.) wird gewaschen, von den Stielen befreit, ohne Wasser angesetzt und unter öfterem Schütteln aufgekocht, bis die Beeren eben zerplatzen. Man gibt das Ganze auf ein gebrühtes Seihtuch zum Ablaufen und erhält so Saft erster Güte.

Die Beeren können mit Wasser bedeckt nochmals angesetzt, aufgekocht und durchgeseiht werden. Man erhält jetzt Saft zweiter Güte.

(Der Rückstand wird zum dritten Mal mit Wasser bedeckt angesetzt und ausgekocht für rote Grütze oder Fruchtsuppen.)

Haltbarmachen des Saftes ohne Zucker

Der durchgeseihte Saft wird in nicht zu große, sauber gespülte Flaschen gefüllt. Man verschließt diese mit gut ausgekochten Korken, knüpft aus Kordel eine Apothekerschlinge (s. S. 6) darüber und erhitzt den Saft 20 Minuten auf 75 Grad. Anschließend nimmt man die Flaschen noch heiß aus dem Wasserbad, in welchem sie durch Holzwolle oder Tücher als Unterlage und Zwischenschicht gesichert wurden. Sie sind mit einem Tuch vor Luftzug zu schützen. Man drückt die etwas hoch gegangenen Korken in den Flaschenhals zurück und sichert den Verschluß (falls vorhanden) durch Eintauchen in flüssigen Flaschenlack oder Kerzenwachs, sonst durch Eintauchen in einen Brei aus Talkum und Wasserglas. (Kleine Portionsflaschen sind vorzuziehen, weil Saft ohne Zucker in angebrochenen großen Flaschen sich nur wenige Tage hält.)

Ganze Früchte ohne Zucker in Flaschen, Gläsern und Steintöpfen

In Flaschen ohne Zucker

a) Obst roh in Flaschen gefüllt.

Hierfür eignen sich Rhabarber, grüne Stachelbeeren und Heidelbeeren.

Der Rhabarber wird klein geschnitten (Stachelbeeren befreit man von Blüte und Stiel) und roh eingefüllt. Man gibt kaltes Wasser in die Flasche, bis das Einmachgut bedeckt ist. Der Rhabarber muß erst mit Wasser durchtränkt sein, ehe man verkorkt, sonst liegt nachher die obere Schicht trocken und wird leicht schlecht. Man muß also hierfür etwas Zeit rechnen, evtl. noch etwas kaltes Wasser nachfüllen und darf dann erst die Korken einsetzen. Der Flaschenhals wird wieder mit flüssigem Kerzenwachs oder einem Brei aus Talkum und Wasserglas überzogen. Bei Heidelbeeren ist als Verschluß nur ein gebrühtes, weißes Läppchen zu verwenden.

(Die eigene Säure des Obstes hilft hier beim Haltbarmachen.)

Abhilfe bei Korkenmangel:

Lange Korken kann man hierfür in Stücke von etwa 2 cm Länge teilen.

Angebohrte Korken sind für dieses Obst auch wieder verwendbar. Sind auch Talkum und Wasserglas nicht zu beschaffen, so kann man ziemlich fest angerührten Gipsbrei als Kuppe auf den Korken streichen. Der Korken muß vorher glatt geschnitten werden. Beim Aufstreichen ist darauf zu achten, daß man mit spitzem Messer die Rille zwischen Flaschenhals und Korken gut abdichtet. Der Verschluß muß unbedingt luftdicht sein.

b) Obst vorgedünstet in Flaschen gefüllt.

Beerenobst, wie Heidelbeeren, Preiselbeeren, Holunderbeeren, gibt man trocken in einen Kochtopf, dünstet es unter öfterem Schütteln einige Minuten durch, füllt die Früchte sofort heiß in heiße Flaschen, verkorkt und sichert den Verschluß wie unter a angegeben. (Angebohrte Korken dürfen hierfür nicht verwendet werden.)
Durch das Vordünsten läßt sich eine größere Menge an Obst in der Flasche unterbringen.
Bei diesen Früchten wirkt die eigene Gerbsäure unterstützend beim Haltbarmachen mit.
Abhilfe bei Korkenmangel:
Wattestopfen! Man schneidet einwandfreie Lagenwatte in zweifingerbreite Streifen, rollt diese fest auf, drückt sie fest in die noch ganz heißen Flaschen ein, so daß man diese daran hochheben kann. (Watte wirkt wie Filter, sie läßt wohl Außenluft durch, aber keine Bakterien.)

Rohes oder vorgedünstetes Obst in Flaschen 20 Minuten auf 80 Grad erhitzt.

Dieses Verfahren eignet sich für jedes Beeren- und Steinobst und gewährt größte Sicherheit.
Geviertelte Pflaumen und Kirschen für weithalsige Flaschen.
Waldbeeren, Holunderbeeren usw. für normale Weinflaschen.
Die Flaschen werden bis 6 cm unter den Rand gefüllt und mit Korken und Bandschlinge verschlossen (Apothekerknoten s. unten). Man erhitzt sie 20—30 Minuten auf 80—85 Grad im Sterilisiertopf mit Thermometer oder in einem großen Kochtopf mit Holzwolle oder Heu dazwischen und als Unterlage. Eine große Schüssel wird als Abschluß über das Ganze gedeckt. Nach dem Erhitzen drückt man die Korken fest in den Flaschenhals zurück und taucht diesen etwas abgekühlt in flüssiges Kerzenwachs oder Brei aus Talkum und Wasserglas. Man kann auch die glattgeschnittene Korkoberfläche mit Gipsbrei bestreichen (s. unter a).
Tomatenmark kann in gleicher Weise haltbar gemacht werden.
Man füllt es zweckmäßig durch einen Trichter in die Flaschen, damit der Flaschenhals ganz sauber bleibt.

In Steintöpfen und Zubindegläsern

a) Obst ohne Zucker

Preiselbeeren

Reife, große, saubere, gut gewaschene und verlesene Preiselbeeren werden in flachem Topf erhitzt, bis sie platzen und Saft ziehen. Man muß ab und zu schütteln. Man füllt diese Beeren sofort in vorgewärmte Zubindegläser oder Steintöpfe, bedeckt sie mit einem in Essig angefeuchteten Blatt Pergament und bindet die Töpfe mit sauberem Papier zu.

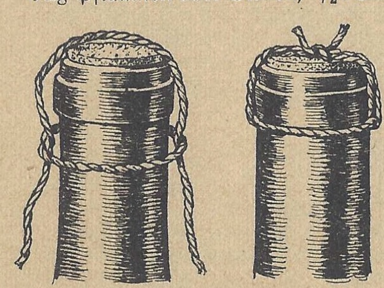
b) Obst mit Zucker als Essigfrüchte

Pflaumen oder Birnen süßsauer

3 kg Pflaumen oder Birnen, $^1/_2$ l Einmachessig, $^1/_4$—$^1/_2$ l Wasser, 500 g Zucker, Zitronenschale, evtl. etwas Zimt.
Das vorbereitete Obst wird mit Zimt oder Zitronenschale in die kochende Essig-Zucker-Lösung gegeben und weich gekocht. Man füllt es noch heiß mit der Lösung in erwärmte Gläser oder Steintöpfe und deckt mit Tellern zu. Nach 2—3 Tagen wird der Saft abgegossen, nochmals aufgekocht und heiß (bei Pflaumen lauwarm) über das Obst zurückgefüllt. Man legt ein in Essig oder Alkohol angefeuchtetes Blatt Pergamentpapier darauf und bindet die Gefäße mit sauberem Papier zu.

Kürbiskompott süß-sauer

1 kg vorbereiteter Kürbis, $^1/_2$ l Einmachessig, $^1/_2$ l Wasser, 500 g Zucker und je nach Geschmack Zitronenschale, Zitronenmelisse oder Vanillezucker.
Der reife Kürbis wird geschält, von dem weichen Inneren und den Kernen befreit, in gleichmäßige, nicht zu große Würfel geschnitten (nach Belieben auch Kugeln ausstechen). Essig wird mit Wasser, Zucker und Gewürzen aufgekocht. In dieser Lösung kocht man die Kürbisstückchen glasig, füllt sie heiß in Steintöpfe und verschließt sofort. Der Kürbis muß mit Flüssigkeit bedeckt sein.



Apothekerknoten

Bereitung von Marmeladen

Mus — ohne Zucker eingedickte Fruchtmasse

Musprobe: Die Obstmasse muß so stark eingekocht sein, daß der Löffel darin stehen bleibt. Füllt man das Mus in Gläser oder Töpfe von höchstens 2 l Inhalt, so braucht es nicht ganz so steif eingekocht werden, als wenn es in großen Steintöpfen aufbewahrt wird. Man legt ein in Essig getränktes Stück Pergament auf die Masse und bindet die Gefäße mit sauberem Papier zu.
Sehr zu empfehlen ist, die mit Mus gefüllten Gefäße einige Zeit offen in den Backofen zu stellen. Es bildet sich dann eine Kruste, die das Mus nicht so leicht verderben läßt.

Ungezuckertes Obstmark

Nur wer im Besitz von Einkochgläsern oder innen goldlackierten Weißblechdosen ist, kann roh gepreßtes Fruchtmark (Erdbeeren, Stachelbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren) oder solches, welches auf gekochtem Wege gewonnen wurde (Quitten- oder Apfelmark), ohne Zucker in diesen Gläsern mit Gummiring und Deckel oder in Dosen haltbar machen. Die Dauer des Erhitzens beträgt 20 Minuten bei 90 Grad.
Dieses Obstmark wird dann später erst beim Verbrauch gezuckert. Ein kleiner Vorrat davon kann sich im Herbst sehr vorteilhaft auswirken als Zusatz zu sogenannten gestreckten Marmeladen, deren Grundmasse in der Hauptsache aus Kürbis-, Birnen-, Rhabarber-, Apfelmark oder Möhren besteht.

Apfelkraut

Unter Apfelkraut versteht man den ohne Zusatz von Zucker honigartig eingekochten Saft von Äpfeln. Das Eindicken des Saftes dauert je nach der Menge mehrere Stunden. Es muß unter fortwährendem Rühren geschehen, besonders wenn das Kraut anfängt zu dicken. Die zum Eindicken benutzten Gefäße müssen breit und flach sein, damit eine große Verdunstungsfläche vorhanden ist. (Die Äpfel müssen mürbe sein. Wenn sie im Geschmack nicht sehr süß sind, kocht man Birnen mit.)
Die Äpfel werden gewaschen, von Blüte und Stiel befreit, alle fauligen oder wurmigen Stellen entfernt und in Viertel geschnitten. Den Kessel oder Topf reibt man mit einer Speckschwarte aus, gibt die Äpfel hinein und so viel Wasser dazu, daß der Boden gerade bedeckt ist. Bei mildem Feuer kocht man die Äpfel zu Brei. Den Saft läßt man auf einem gebrühten Seihtuch ablaufen und kocht ihn bei lebhaftem Feuer sirupartig ein, füllt in Steintöpfe aus und bindet zu.

Pflaumenmus

Reife Pflaumen werden gewaschen, entsteint, mit sehr wenig Wasser zum Kochen gebracht und unter ständigem Rühren eingekocht, bis die Masse schwer vom Löffel rutscht. Steht ein Bratofen zur Verfügung, so kann man das Mus, wenn es eine Zeitlang gut durchgekocht hat, auch in der Bratpfanne im Ofen unter gelegentlichem Umrühren fertig einkochen lassen.

Gemischtes Mus aus Pflaumen, Kürbis, Äpfeln und Birnen

Man nimmt das Obst zu gleichen Teilen. Der geschälte und von den Kernen befreite Kürbis wird ganz klein geschnitten oder besser noch durch die Maschine gegeben. Die Pflaumen werden gewaschen und entsteint. Von den gewaschenen Äpfeln und Birnen entfernt man Blüte, Stiel und Kerngehäuse, schneidet sie klein oder gibt sie ebenfalls durch die Maschine. Alles zusammen wird mit wenig Wasser zum Kochen angesetzt und unter fleißigem Rühren zu steifem Mus gekocht. Man füllt die Masse noch heiß in erwärmte Gläser oder Töpfe, läßt diese entweder im Backofen überkrusten oder belegt sie sofort nach dem Einfüllen mit einem in Alkohol oder Essig getränkten Pergamentpapier und bindet mit Glashaut oder anderem sauberen Papier zu.

Tanz um das Marmeladeglas



Birnenmus

Sehr reife Birnen werden sauber gewaschen, von Stiel und Blüte befreit. Man entfernt das Kerngehäuse und schneidet die Birnen in Viertel. Dann bringt man sie mit wenig Wasser zum Kochen, gibt nach Geschmack etwas Anis dazu und kocht sie langsam unter gutem Rühren zu einem festen Mus. Verbessert wird der Geschmack, wenn man einen Teil Äpfel, Pflaumen oder Preiselbeeren zusetzt. Besonders ein Mitkochen von Preiselbeeren ist sehr günstig, da der Säuregehalt zur Haltbarmachung beiträgt. Das steife Mus füllt man in die vorbereiteten Steintöpfe oder Gläser und verschließt nach Vorschrift.

Zwetschenmus mit Essig

$7^1/_2$ kg Zwetschen werden gut gewaschen und entsteint. Dann läßt man diese über Nacht mit $^1/_2$ l Essig und $1^1/_2$ kg feinem Zucker stehen, damit sie Saft ziehen. Am nächsten Tage werden die Zwetschen in einem unbeschädigten Emaille- oder Steinguttopf aufgestellt und 4—5 Stunden gekocht, **ohne zu rühren,** dann vom Feuer genommen, eine Stunde kalt gerührt und in saubere Töpfe gefüllt.

Marmeladen mit wenig Zucker

Marmeladenprobe: Man gibt etwa $^1/_2$ Teelöffel der eingekochten Marmelade auf einen trockenen Teller und stellt kühl. Wenn die Masse kein Wasser mehr absetzt, sondern in sich fest bleibt und ein Häutchen bekommt, ist die Marmelade genügend eingekocht.

Besondere Regeln für die Marmeladenbereitung

Je kürzer die Kochzeit für Marmelade ist, desto besser bleiben Farbe, Aroma und Werte des Obstes erhalten.

Eine Verkürzung der Kochzeit durch schnelleres Verdampfen der Flüssigkeit ist unter folgenden Bedingungen zu erreichen:

Man nehme zum Einkochen

a) breite, flache Töpfe.
Je größer die Oberfläche des Kochgutes ist, desto mehr Flüssigkeit kann verdampfen.

b) Töpfe aus schwerem Material.
Sie halten die Hitze besser, und es brennt in ihnen nicht so leicht an. (Sollte durch ein Mißgeschick doch einmal ein Anbrennen vorkommen, so stelle man den Topf mit der Masse auf ein nasses Scheuertuch, lasse sie abkühlen, bis kein Dampf mehr aufsteigt und fülle dann in einen mit kaltem Wasser ausgespülten frischen Topf. Der brenzlige Geruch und Geschmack verliert sich so meistens ganz.)

c) nicht zu viel Früchte auf einmal zu einem Einkochvorgang.
Man kommt im Verhältnis schneller zum Ziel, wenn man im Haushalt Mengen von nicht mehr als $2^1/_2$—3 kg Obst zu einem Kochvorgang nimmt.



Die Farbe des Obstes bleibt bedeutend **besser erhalten,** wenn man das Fruchtmus zunächst ohne Zucker eine Weile einkocht und den **Zucker erst hinzugibt,** wenn **die Masse etwas fester wird.**

Die Zuckermenge

Oft wurde bisher die Zuckermenge zum Einkochen von Marmelade zu reichlich bemessen. Auf keinen Fall sind auf 500 g Fruchtmus 500 g Zucker zu berechnen. Im Durchschnitt genügen auf 500 g Fruchtmus 200—300 g Zucker, je nach der Säure des Obstes.

Durch Mischung von süßen und säuerlichen Früchten kann man die Zuckermenge in manchen Fällen (s. Rezept) noch etwas verringern.

Das Verschließen der Gläser

geschieht sofort nach dem Einfüllen. Man belegt die Marmelade mit einem passenden, in Essig oder Alkohol angefeuchteten Stück Pergamentpapier und kann zur größeren Sicherheit noch etwas Benzoesäure darauf streuen. Zum Zubinden verwendet man Glashaut oder Pergament, welche vorher in kaltem Wasser angefeuchtet und dann wieder abgetrocknet werden. In Ermangelung dessen kann man auch vierfaches, weißes Seidenpapier nehmen. Dieses wird vorher durch rohe Milch gezogen, leicht abgetrocknet und dann aufgelegt. Man bindet mit feuchtem Bindfaden zu.

Schraubgläserdeckel müssen ganz besonders sorgfältig ausgebürstet und gereinigt werden. Sie sind, besonders wenn sie Rost angesetzt haben, nicht immer ganz einwandfrei, also nicht in jedem Fall zu empfehlen. Sie müssen außerdem noch mit sauberem Pergamentpapier ausgelegt sein, ehe sie aufgeschraubt werden.

Dreifruchtmarmelade

$^3/_4$ kg Kirschen, $^3/_4$ kg Stachelbeeren, 1 kg Äpfel, $1^1/_4$ kg Zucker.

Die Früchte werden gewaschen, die Kirschen entsteint, die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreit, die Äpfel geschält (Schalen trocknen für Tee!) und in kleine Stückchen geschnitten. Dies Obst wird zum Kochen angesetzt, nach ungefähr 20 Minuten gibt man den Zucker hinzu und läßt bis zur Marmeladenprobe einkochen. Man füllt die Masse sofort heiß in vorgewärmte Gläser. In dem gleichen Mengenverhältnis wie oben angegeben kann man auch Aprikosen, Pfirsiche und Mirabellen als Dreifruchtmarmelade zusammen verarbeiten.

Eierpflaumen-Rhabarber-Marmelade

$1^1/_2$ kg Eierpflaumen, 1 kg Rhabarber, 1 kg Zucker.

Der gewaschene Rhabarber wird nicht geschält. Man entfernt nur schadhafte Stellen und schneidet ihn recht feinwürfelig. Die Eierpflaumen werden entsteint. Beides zusammen wird zum Kochen angesetzt. Nach ungefähr 20 Minuten gibt man den Zucker hinzu, kocht ein bis zur Marmeladenprobe, füllt die Marmelade noch heiß in heiße Gläser und verschließt nach Vorschrift.



Rhabarber-Erdbeer-Marmelade

1 kg Rhabarber, 1 kg Erdbeeren, 800 g Zucker.

Am Abend vorher hat man die Erdbeeren eingezuckert. Den vorbereiteten Rhabarber kocht man mit etwas Wasser weich, gibt den Zucker dazu. Wenn der Rhabarber ziemlich stark eingekocht ist, gibt man die Erdbeeren mit dem Saft dazu und läßt bis zur Marmeladenprobe kochen. Heiß füllt man die Masse in die vorbereiteten Gläser und bindet zu.

Marmelade aus reifen Stachelbeeren

1 kg Stachelbeeren, 400 g Zucker, auf $2\frac{1}{2}$ bis 3 kg Masse evtl. $\frac{1}{2}$ l roter Johannisbeersaft.

Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, dann gewaschen und durch die Maschine gedreht. 20 Minuten läßt man sie kochen, gibt dann Zucker und Johannisbeersaft dazu und kocht bis zur Marmeladenprobe. Dann in Gläser füllen und schließen.

Saure Kirschen-, Johannisbeer- und Himbeer-Marmelade

1 kg saure Kirschen (entsteint), 1 kg Himbeeren, 1 kg rote, recht reife Johannisbeeren, 1 kg Zucker.

Die vorbereiteten Früchte werden ohne Wasserzusatz bei mäßigem Feuer unter Rühren eine Weile gekocht. Dann wird das Ganze mit Zucker bis zur Marmeladenprobe eingekocht, in vorbereitete Gläser gefüllt und zugebunden.

Himbeer-Johannisbeer-Marmelade

$\frac{1}{2}$ kg Himbeeren, $1\frac{1}{2}$ kg Johannisbeeren, 800 g Zucker.

Zubereitung siehe vorhergehendes Rezept.

Holunder-Apfel-Marmelade

1 kg Holunderbeeren, 2 kg Äpfel, 800 g Zucker.

Die abgestielten Beeren und die von Stiel, Blüte und Kerngehäuse befreiten Äpfel werden durch die Fleischmaschine gedreht und zum Kochen gebracht. Man gibt den Zucker dazu, läßt bis zur Marmeladenprobe einkochen, füllt in Gläser oder Steintöpfe und bindet zu.

Das gute Marmeladebrot



Saure Kirsch-, Birnen-Marmelade

1 kg Birnen, 1 kg saure Kirschen, 700—800 g Zucker.

Zubereitung siehe vorhergehendes Rezept. Die Kirschen müssen vor der Verwendung entsteint werden.

Quitten-Birnen-Marmelade

1 kg Quitten, 1 kg Birnen, 600 g Zucker.

Die Früchte werden gewaschen, von Blüte, Stiel und schlechten Stellen befreit, in Viertel geschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht. Bei weicheren Birnensorten ist es zu empfehlen, die Quitten etwas vorzukochen. Nun wird das Ganze durch ein Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker vermengt und bis zur Marmeladenprobe gekocht. Heiß in Gläser füllen und sofort zubinden.

Tomatenmarmelade

2 kg Tomatenbrei, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, Anis, Fenchel.

Die halbreifen Tomaten werden gewaschen, zerschnitten und weich gekocht. Dann streicht man sie durch ein Sieb, gibt den Zucker, Anis, Fenchel dazu und bringt die Masse unter Rühren zum Kochen. 20—30 Minuten läßt man sie langsam einkochen. Man füllt die Marmelade heiß in Gläser oder Steintöpfe und bindet sofort zu. Besonders gut ist eine Mischung von je 1 kg Tomaten, Äpfeln und Pflaumen und 1 kg Zucker.

Hagebuttenmarmelade (geringer Zuckerverbrauch)

500 g Hagebuttenmark, 250 g Zucker.

Die Hagebutten werden halbiert, entkernt und gewaschen. Nachdem sie abgetropft sind, stellt man sie in einer Schüssel 4—5 Tage an einen kühlen, aber nicht kalten Ort. Sie müssen täglich durchgerührt werden. Nachdem sie weich geworden sind, streicht man sie durch ein Sieb, gibt den Zucker dazu und kocht die Masse, bis sie dicklich geworden ist. Man füllt die Marmelade in die vorbereiteten Gefäße und bindet sofort zu.

Möhrenmarmelade

500 g Möhrenmark, 250 g Zucker, etwas Essig oder Zitronensaft, Zitronenschale.

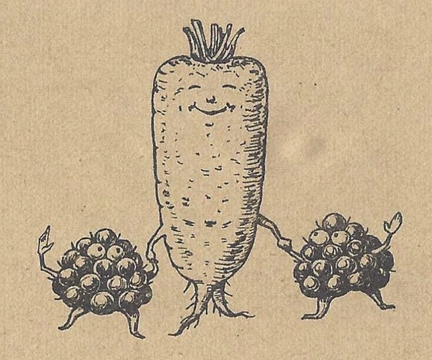
Die Möhren werden geschabt, gewaschen, halbweich gekocht und durch den Wolf gedreht. Der Zucker wird mit einem Eßlöffel Essig oder Zitronensaft und $\frac{1}{8}$ l Möhrenwasser geläutert. Dann wird das Mark mit der Zuckerlösung sowie der feingeschnittenen Zitronenschale gekocht bis zur Marmeladenprobe; in Gläser gefüllt und zugebunden.

Wohlschmeckender ist eine Möhrenmarmelade mit Zusatz von Obst.

Brombeermarmelade mit Möhren

750 g Brombeeren, 500 g Möhren, 500 g Zucker. Nach Belieben etwas Zitronensaft.

Die geschabten und gewaschenen Möhren gibt man durch die Fleischmaschine und bringt die Masse mit den zerquetschten Brombeeren zum Kochen. Nachdem sie etwas eingekocht ist, gibt man den Zucker hinzu und kocht sie bis zur Marmeladenprobe. Man füllt sie sofort in Gläser oder Steintöpfe und bindet zu.



Brombeermarmelade mit Möhren

Möhren-Apfelsinen-Marmelade

1 kg Möhren, 500 g Apfelsinenschalen, 500 g Zucker.

Die dünn abgeschälten Apfelsinenschalen werden 24 Stunden eingeweicht. Dann setzt man sie mit frischem Wasser an, läßt sie weich kochen, wiegt sie fein oder gibt sie durch die Fleischmaschine. Die vorbereiteten Möhren werden im Ganzen weich gedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Man vermischt sie mit den Apfelsinenschalen, gibt den Zucker hinzu, kocht alles bis zur Marmeladenprobe ein, füllt heiß in heiße Gläser und verschließt nach Vorschrift. — Will man einen stärkeren Apfelsinengeschmack erreichen, kann man auch Möhren und Apfelsinenschalen zu gleichen Teilen nehmen.

Das Einkochen (Sterilisieren) von Gemüse

Wer über eine Anzahl Gläser und Dosen verfügt, wird nach wie vor die feineren Gemüse darin haltbar machen.

Als erste Forderung gilt hier:

Stets nur einwandfreies frisches Gemüse verwenden!

Da das Einkochen in Gläser und Dosen bisher am weitesten verbreitet und auch am bekanntesten ist, geben wir im Rahmen dieses Heftchens nur die wichtigen Regeln bekannt, durch deren Nichtbeachtung ein Verlust des Einmachgutes herbeigeführt werden könnte.

Regeln für das Einkochen in Gläsern

a) Glasrand, Deckel und Gummiringe auf Risse und schadhafte Stellen prüfen.
b) Alles gründlich reinigen, Gummiringe kurz auskochen.
c) Gläser, Deckel und Gummiringe vor dem Einfüllen nicht mit Tüchern abtrocknen, weil sich Stoffasern an den Verschlußflächen festsetzen können.
d) Gläser stets nur bis 2 cm unter dem Rand füllen.
e) Gläser erst vom Klammerdruck befreien, wenn sie gut abgekühlt sind.

Regeln für das Einkochen in Dosen

a) Für Obst die goldlackierten Weißblechdosen verwenden, für Gemüse die verzinnten Weißblechdosen. Gemüse mit eigener Säure, wie Tomaten, Spinat, rote Rüben, dürfen nur in goldlackierte Dosen gegeben werden.
b) Schwarzblechdosen nur beim Einschlachten zum Haltbarmachen von Fleisch und Wurst verwenden.
c) Steigen beim Kochen der Dosen kleine Luftbläschen im Wasser auf, so ist dies ein Zeichen, daß undichte Dosen im Kessel sind. Den Inhalt sofort umfüllen.
d) Die nach dem Kochen kalt abgeschreckten Dosen gut abtrocknen, nach Möglichkeit einfetten (salzfreies Fett) und an trockenem Ort aufbewahren.



Das Einsäuern oder Einlegen von Gemüse

Schon seit Generationen ist die Sauerkrautbereitung bekannt. Der Salzzusatz und die Einwirkung von Milchsäurebakterien wirken hierbei hemmend auf den Zutritt der Fäulnisbakterien. Gerade in neuerer Zeit ist immer wieder auf die gesundheitsfördernde Wirkung des Sauerkrautes durch den Gehalt an Milchsäure und die weitgehende Erhaltung der Vitamine hingewiesen worden. Es ist appetitanregend und fördert die Verdauung. — Vor allem im Rheinland wurden auf diese Weise auch schon immer grüne Bohnen und Rübstiel eingemacht.

Sauerkraut

5 kg Weißkohl, 75 g Salz und evtl. Wacholderbeeren.

Festes, frisches Weißkraut wird sehr fein gehobelt, mit dem Salz und evtl. Wacholderbeeren in einen Steintopf oder in ein Faß eingestampft, bis Flüssigkeit darüber steht, und mit Tuch, Brett und Stein beschwert. Man läßt es 14 Tage an warmem Ort stehen und eine Gärung durchmachen. Wenn die Gärung sich beruhigt hat, wird der Kohl an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Schnittbohnen

5 kg Bohnen, 150 g Salz.

Grüne Schnittbohnen werden sauber gewaschen, abgezogen, fein geschnippelt und mit Salz vermischt in einen Steintopf oder in ein Faß gut eingestampft. Es muß sich Flüssigkeit bilden, die einige Zentimeter hoch über den Bohnen steht. Man bedeckt sie mit einem sauberen Tuch, beschwert sie mit Brett und Stein und stellt sie kühl. Behandelt man die Bohnen weiter wie Sauerkraut (siehe oben), so werden sie ebenfalls leicht säuerlich.

Dieses Verfahren ist unbedingt dem Einsalzen, d. h. Zugabe von 300—500 g Salz auf 5 kg Bohnen vorzuziehen. Solche Bohnen müßten vor dem Gebrauch gewässert werden. Es werden dadurch die wertvollsten Bestandteile aus dem Gemüse herausgezogen, mit dem Wasser fortgeschüttet, und was übrig bleibt, ist mehr oder weniger strohig und wertlos.

Nach dem Verfahren der Sauerkrautbereitung werden neuerdings auch Möhren, Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl, Sellerie, Zwiebeln, Blumenkohl und Kohlrüben eingelegt. Durch Zugabe von etwas Sauermilch wird die Bildung von Milchsäurebakterien beschleunigt. Die Bakterien arbeiten dann genau wie im Weißkohl, und die sich bildende Milchsäure bewirkt die Haltbarkeit. Dieses Verfahren ist in der Staatlichen Versuchs- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Pillnitz a. d. Elbe ausprobiert worden. Wir geben im folgenden auszugsweise die Anweisungen dazu.

Allgemeine Anforderungen an die Rohware

Die Gemüse müssen in **frischem** Zustand verarbeitet werden. Gelagertes Gemüse ist unbrauchbar, da es in den Gefäßen Fehlgärungen hervorruft.

Vorbereitung des Gemüses

Nach dem küchenmäßigen **Putzen** wird das Gemüse gründlich in **fließendem Wasser gewaschen.** Man läßt es anschließend auf einem Sieb abtropfen. Je nach Gemüseart wird es nun in Würfel, Scheiben oder Stückchen zerkleinert und darauf sofort in Steintöpfe oder Holzfässer eingelegt bzw. eingestampft.

Vorbehandlung der Gefäße

Vor der Einsäuerung sind die Gefäße gründlich mit einem Reinigungsmittel zu säubern und zu spülen. Holzfässer müssen einige Tage vorher auf ihre Dichtigkeit hin geprüft werden. Das eingestampfte Gemüse wird mit einem Tuch und Deckel abgedeckt, zur Beschwerung wird ein **Granitstein** darauf gelegt. Sandsteine sind unbrauchbar. Im Handel sind auch besondere **Gärtöpfe** mit einem Gärdeckel zu haben, die naturgemäß am besten zur Einsäuerung geeignet sind. Bei diesen Töpfen bildet sich zwischen Deckel und Gemüse ein leichter Kohlensäureüberdruck, der das Gemüse vor dem Eindringen anderer Bakterien schützt. In der „Gärrinne" muß immer genügend Wasser sein.

Einstampfen des Gemüses

Nach der Zerkleinerung werden die Gemüse mit der in der weiter unten folgenden Tabelle ersichtlichen Menge Salz in einer Wanne gut vermengt und sofort **eingestampft.** Um eine möglichst reine Milchsäuregärung zu bekommen, sollte den Gemüsen etwas **saure Milch** (es kann auch saure entrahmte Frischmilch sein) beigegeben werden (etwa $^1/_2$ l auf ein 10-l-Gefäß). Hierdurch fügt man die erforderlichen Milchsäurebakterien dem Gemüse zu. Das Gefäß wird randvoll mit Gemüse eingestampft. Der Saft muß immer über dem mit Tuch, Brett und Stein beschwerten Gemüse stehen. Es darf keinesfalls mit Luft in Berührung kommen.

Tabelle zum Einsäuern von Gemüse

Gemüseart	Zerkleinerung	Salzzugabe %	Aufguß	Beim Einlegen Zuckerzugabe %	Zubereitung: Rohgemüse im Geschmack	Zubereitung: gekocht säuerlich	Falls Natronzugabe zur Entsäuerung während des Kochens je kg
Weißkohl ...	Kohlschabe	$1\frac{1}{2}$	—	—	+	+	—
Rotkohl	Kohlschabe	$1\frac{1}{2}$	—	—	+	+	—
Bohnen	geschnippelt	3	—	—	+	+	1 –4 g
Bohnen	ganz oder gebrochen	3	+	—	+	+	1 –4 g
Zwiebeln ...	ganz geputzt	2	+	—	+	+	1—4 g
Möhren	Streifen	2	—	—	+	+	1—6 g
Kohlrabi ...	Streifen	$1\frac{1}{2}$	—	—	+	+	—
Blumenkohl .	ganz	2—3	+	0,5	+	+	4 g
Kohlrüben ..	Streifen	$1\frac{1}{2}$	—	—	+	+	—

Gemüse, welche sich nicht einstampfen lassen, benötigen eine Aufgußlösung, z. B. Blumenkohl. Aufgußlösung: Etwas Gemüse mit Wasser $^1/_2$ Stunde auskochen, durchseihen und abkühlen lassen, dann die saure Milch und das Salz zur Flüssigkeit geben und das Ganze über das eingelegte Gemüse füllen.

Gärtemperatur

Die gefüllten Gefäße müssen mindestens **3—4 Wochen in Räumen mit Zimmertemperaturen von 10—20 Grad Celsius gären.** Danach werden sie in kühlen Räumen etwa bei 5—8 Grad Celsius aufbewahrt. Bei offenen Gefäßen muß öfters die **Kahmhaut** abgeschöpft werden. Bei Gärgefäßen mit Gärdeckel ist eine Kahmbildung unmöglich.

Verwendung des Gemüses

Nachdem die Milchsäuregärung beendet ist, kann sogleich mit dem Verbrauch begonnen werden. Das Gemüse kann, so wie es ist, für vorzüglich schmeckende Frischkostsalate verwendet werden. Auch im Eintopf schmeckt es ausgezeichnet. Wird das eingelegte Gemüse gekocht, so behält es den etwas säuerlichen Geschmack, der durch Zugabe von etwas frischer Milch (außer bei Sauerkraut) gemildert werden kann. Beim Kochen verdampft ein Teil der entstandenen Säuren. Der hierbei gelegentlich auftretende unangenehme Geruch ist nach dem Kochen verschwunden. Wem der säuerliche Geschmack nicht zusagt, setzt auf 1 kg Gemüse etwa 4 g Natron zu und eine Prise Zucker. Der Zusatz von Natron ist weniger empfehlenswert, weil die Milchsäure gesundheitlich wertvoll ist und Natron die Vitamine zerstört.

Das Einlegen in Essig

Eingelegtes Rotkraut

5 kg Rotkraut, 375 g Zucker, verdünnter Einmachessig — 3 Teile Essig, 1 Teil Wasser.

Der Rotkohl wird geputzt, fein geschnitten und mit dem Zucker vermengt. Einen Steintopf belegt man mit Weinblättern, gibt das Kraut darauf und preßt es fest ein. Anschließend füllt man so viel verdünnten Einmachessig über das Kraut, daß er 3 cm über dem Gemüse steht. (Kein Salz.) Man beschwert mit Tuch, Brett und Stein, die von Zeit zu Zeit gesäubert werden müssen.

Saures Allerlei

60 kleine Gurken, 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 3—4 Knollen Kohlrabi, 500 g grüne Bohnen, 500 g Möhren, 250 g Perlzwiebeln (abgezogen), 1 Stange Meerrettich (Würfel), 3 l Einmachessig, 125 g Salz, Kräuter: Dill, Estragon, Basilikum, Weinblätter.

Die Gurken werden gebürstet, einen Tag in Wasser gelegt und dann abgetrocknet. Das Gemüse wird geputzt, gewaschen, zerschnitten (Möhren und Kohlrabi mit einem Buntschneidemesser), 10 Minuten vorgedämpft, kurz abgeschreckt und mit Gurken, Zwiebeln, Meerrettich und Kräutern eingeschichtet. Man läßt Essig und Salz aufkochen, gibt es erkaltet darüber und bindet den Topf zu. Man muß die Flüssigkeit noch zweimal nach je 2 Tagen aufkochen lassen und erkaltet wieder darübergeben.

Rote Rüben

5 kg rote Rüben, $1^1/_2$ l Einmachessig, 5 Eßlöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz, Kümmel, Meerrettich.

Die roten Rüben werden gewaschen, die Wurzeln oder Blätter nicht zu kurz geschnitten, da die Rüben sonst verbluten. Dann werden sie gar gekocht oder gedämpft, abgezogen, in Scheiben geschnitten (evtl. mit dem Buntmesser) in vorbereitete Steintöpfe gelegt. Man schichtet etwas Kümmel und kleine Meerrettichwürfel dazwischen und übergießt sie mit einer Lösung aus Einmachessig, Zucker und Salz, die gekocht hat und wieder abgekühlt ist, und bindet die Töpfe zu.



Kürbis wie Gurken

Gewürzgurken

Kleine, zarte, grüne Gurken (50—60 Stück), 2 l Einmachessig, 250 g Zwiebeln, 125 g Salz, 75 g Zucker, Dill, $^1/_2$ Stange Meerrettich in Würfeln, Estragon.

Die gewaschenen, gebürsteten Gurken (eine Stunde in Salzwasser liegen lassen) werden abgetrocknet und mit den Gewürzen fest in Steintöpfe gepackt. Essig, Salz und Zucker kocht man auf und gibt die Mischung erkaltet über die Gurken, die, mit einem Brett beschwert, kühl aufbewahrt werden müssen. Nach etwa 8 Tagen gießt man von den Gurken die Lösung ab, kocht sie noch einmal auf und füllt sie erkaltet wieder darüber. Sie muß die Gurken gut bedecken. Man deckt die Steintöpfe mit einem Tuch, Brett und Stein ab, ehe man sie zubindet, damit die Gurken nicht aus der Flüssigkeit herausragen.

Kürbis, wie Senfgurken eingemacht

3 kg Kürbis, etwa 150 g Salz, 125—250 g kleine Schalottenzwiebeln, etwa 2 l Einmachessig, ein wenig Zucker, Senfkörner.

Der Kürbis wird geschält, das weiche Innere entfernt und in 6—7 cm lange und 2 cm breite Streifen geschnitten, in einer großen Schüssel mit dem Salz vermischt, fest zusammengedrückt, bis zum anderen Tag hingestellt und zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben, das man evtl. noch mit einem reinen Tuch ausgelegt hat. Dann läßt man Essig, Zwiebeln und Zucker zum Kochen kommen, gibt die Kürbisstückchen auf einmal oder nacheinander hinein, läßt sie vom Kochen ab einbis zweimal aufwallen und legt sie zum Abkühlen auf einer Platte auseinander. Nach dem Erkalten schichtet man sie lagenweise mit dem kleingeschnittenen Dill, dem Meerrettich und den Schalotten in einen Steintopf und gießt den erkalteten Essig darüber. Der Steintopf wird zugebunden. Der Essig muß mindestens gut fingerhoch über den Kürbisstückchen stehen. Nach 6—8 Tagen wird der Essig restlos abgegossen, gut aufgekocht und geschäumt, wenn nötig, auch noch etwas frischer Essig dazugegeben und wieder abgekühlt über den Kürbis gegossen. Obenauf legt man ein gut gebrühtes Tuch, beschwert mit einem Teller und bindet zu.

Tomaten in Essig

$2^1/_2$ kg halbreife oder reife Tomaten, 15 g Salz, 65 g Zwiebelscheiben und Selleriewürfel, 1 l Einmachessig, 10 g Zucker, 5 g Salz, etwas Dill und Basilikum.

Die Tomaten werden abgewischt, mehrere Male durchstochen und schichtweise mit 15 g Salz in einen Steintopf gelegt, worin sie 2 Tage unberührt stehen bleiben. Dann trocknet man sie ab, legt sie in einen Steintopf oder Gläser, streut Zwiebelscheiben und Selleriewürfel dazwischen, kocht den Einmachessig mit Gewürzen, Zucker, Salz und dem ausgedrückten Saft einer Tomate auf, gießt ihn durch ein Sieb und füllt ihn ausgekühlt über die Tomaten. Die Behälter überbindet man nach Vorschrift.

Grüne Tomaten lassen sich, in Scheiben geschnitten, nach dem Rezept „Gewürzgurken" haltbar machen.

Zwiebeln in Essig

1 kg Zwiebeln, $^3/_4$ l Einmachessig, 100 g Zucker, Basilikum und Dill.



Gurken und Tomaten in Essig

Kleine Zwiebeln werden abgeschält, in 2 l Salzwasser mit $^1/_1$ l Essig halbweich gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben. Anschließend legt man sie mit den Gewürzen in einen Steintopf und gibt die kochende Essiglösung ($^1/_2$ l Essig mit dem Zucker) darüber. Nach dem Erkalten wird der Steintopf zugebunden.

Das Trocknen von Obst und Gemüse

Sind alle vorhandenen Gefäße mit Einmachgut gefüllt und ist auch der zur Verfügung stehende Zucker verbraucht, so gibt es noch weitere Möglichkeiten zum Haltbarmachen von Obst und Gemüse, nämlich das Trocknen an der Luft und im Backofen. Man benötigt nicht viel dafür.

Erforderliche Geräte:

a) Stopfnadeln und weißes festes Garn zum Auffädeln von Bohnen, Pilzen, Apfelringen usw.
b) Backbleche aus dem Ofen.
c) Mehrere Horden.
   Diese kann man selbst herstellen. Man zimmert mehrere Holzrahmen, die nach Länge und Breite auch in den Backofen hineinpassen müssen und überzieht sie mit gazeartigem Stoff oder Gardinenresten. An den vier Ecken werden dreiseitige Pflöckchen als Füße untergenagelt, und zwar 1—2 cm vom Außenrand entfernt, so daß jede Horde mit den Füßen in den inneren Rand der darunterstehenden eingreifen kann und Halt hat.

Anforderungen an Obst und Gemüse

Obst: Zum Trocknen eignen sich fast alle nicht zu wasserreichen Obstarten, wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Heidelbeeren, Hagebutten. Sie müssen gut ausgereift und einwandfrei sein; fleckige, wurmstichige, auch überreife Früchte sind nicht zu verwenden.

Gemüse: An Gemüse kommen in Frage: Bohnen, Möhren, Petersilienwurzel, Lauch, Sellerie. Sie müssen unbedingt frisch sein, dann auch sogleich geputzt und zerkleinert werden. (Fein geschnitzelt oder in Streifen geschnitten.)

Vorbereitungen zum Trocknen

Es ist wichtig, daß das Gemüse vor dem Trocknen kurz gedämpft (3—5 Minuten) oder in Salzwasser (1 l Wasser, 10 g Salz) schnell aufgekocht wird, damit es bei der späteren Verwendung leicht aufquillt und schnell gar wird (nicht zuviel auf einmal dämpfen!). Abgekochtes Gemüse muß gut abtropfen, ehe es auf die Horden kommt.

Vorzudämpfen sind:
Bohnen, Möhren, Kohlrabi, Wirsing, Weißkohl, Rotkohl, Sellerie.
Nicht zu dämpfen sind:
Spinat, Porree, Pilze, Zwiebeln, Suppenkräuter, Küchenkräuter und Obst.